

料理との相性に着目した長崎の地酒紹介システムに関する研究

長崎県立大学 シーボルト校 情報メディア学科 佐藤 琴音

1. まえがき

長崎県では、12 の酒蔵で 90 種類以上の日本酒が製造されている。そこで本研究では、日本酒と料理との相性に着目して、食卓を彩るための長崎県の地酒紹介システムを作成することを目的とする。また、本システムは多くの人に見てもらうために Web で公開することを目標に、HTML で作成した。

2. 日本酒の歴史

酒造りは、縄文時代から弥生時代にかけて稲作とともに伝来したと言われている。日本酒は長い歴史を持ち、時代とともに進化を遂げてきた。

3. 日本酒の作り方

日本酒は図 1 に示す 4 つの工程から造られる。

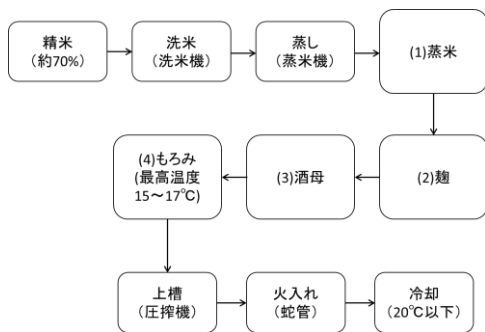


図 1 日本酒の製造工程

(1) 蒸米製造工程

精米、洗米、浸漬、水切、蒸し、冷却を経て蒸米を製造する。

(2) 麴製造工程

蒸米に種麴を加えて麴を製造する。

(3) 酒母製造工程

麴、水、純粋酵母、乳酸を混ぜ合わせ、(1) の蒸米を加える。

(4) もろみ製造工程

酒母に麴、蒸米、水を加えてもろみを造る。

4. 日本酒の分類

4.1. 特定名称による分類

日本酒は原料、製造法別に吟醸酒、大吟醸酒、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、特別純米酒、本醸造酒、特別本醸造酒、普通酒の 9 種類に分類される。

4.2. 造り方による分類

製造後に水を加えていない日本酒を原酒、火入れを一切行っていないものを生酒、2 年以上貯蔵したもの

を古酒という。

4.3. 官能評価による分類

日本酒は味の濃さや香りの高さによって 4 種類に分類される。味が濃厚で香りが高いものは「熟酒」、味が淡麗で香りが高いものは「薫酒」、味が淡麗で香り低いものは「爽酒」、味が濃厚で香り低いものは「醇酒」という。

5. 味の相互作用

食べ物に 2 種類以上の物質が含まれている場合、それらは相互に作用して特殊な味覚現象を示すことがある。どちらか一方の味が強まる現象を「対比現象」、どちらも味が低下する現象を「相殺現象」、互いに味を高めあう現象を「相乗現象」という。

6. 日本酒と料理の対応

日本酒のラベルに書かれている情報は特定名称酒が主で、官能評価による分類は表記されていない。そこで本研究は、特定名称酒や造り方による分類を官能評価に当てはめた。それは、造り方や原料によって、日本酒の味や香りには大きな違いが出るからだ。

そして、そこに日本酒造組合中央会が提示する「料理との相性例」を用いて日本酒と料理をマッチングさせた [1]。

7. システム構成

本システムは使用者が選択した日本酒に合う料理を推薦する。また、料理からそれに合う日本酒を推薦する機能も実装している。システム起動時の画面を図 2 に示す。



図 2 システム起動時の画面。

本システムは、「日本酒に合う料理を探す」というボタンを押すと、長崎の 11 酒造会社が製造する 90 種類の日本酒の一覧が表示される。自分が飲みたいと思う日本酒を選択するとそれに合う料理の一覧が表示される。また、検索結果の料理をひとつ選択すると、クックパッドへリ

リンクを貼り付け、レシピを調べられるようにした。

起動時の画面から、「料理に合う日本酒を探す」というボタンを押すと日本酒造組合中央会が示す 56 種類の料理の一覧が表示される。自分が食べたいと思う料理を選択するとそれに合う日本酒の一覧が表示される。また、日本酒の銘柄を出すだけでなく、銘柄をクリックすると酒蔵のホームページやオンラインショップへのリンクを貼り付け、調べられるようにした。

8. 評価

8.1. 評価方法

システムの信頼度を確かめるために、1917 年創業、南島原の蔵元である合資会社吉田屋の 4 代目杜氏吉田嘉明氏と、一般人の男女 11 名に協力していただいた。

8.2. 評価項目

(ア) 日本酒と料理は正しく対応しているか

(イ) システムは使いやすいか

8.3. 結果

(1) 吉田嘉明氏からの評価は次のような結果となった。

(ア) 日本酒と料理は正しく対応しているか

「料理との相性例」を適応させることは適切であり、正しく対応している。

(イ) システムは使いやすいか

どの画面に遷移しても表示したい画面をすぐに表示することができ、使いやすい。

(2) 一般男女 11 名からの評価は次のような結果となった。

(ア) 日本酒と料理は正しく対応しているか

質問の結果を図 3 に示す。「とても思う」3 人、「まあ思う」8 人、「あまり思わない」0 人、「全く思わない」0 人であった。

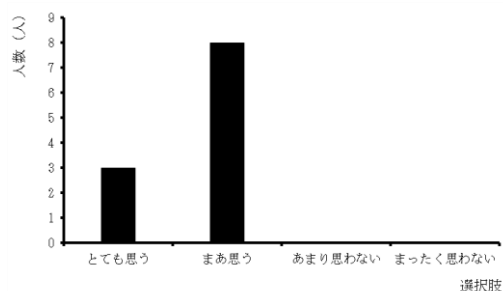


図 3 日本酒と料理は正しく対応しているか。

(イ) システムは使いやすいか

質問の結果を図 4 に示す。「とても思う」5 人、「まあ思う」6 人、「あまり思わない」0 人、「全く思わない」0 人であった。

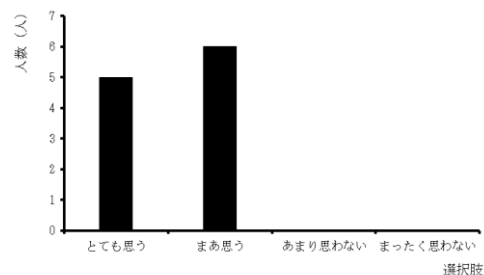


図 4 システムは使いやすいか。

9. 考察

「日本酒と料理は正しく対応しているか」の結果より、料理と日本酒が正しく対応しているといえる。

「システムは使いやすいか」の結果より、本システムは使用者にとって使いやすいシステムといえる。

また自由回答では、長崎の日本酒に興味があったという意見があがった。長崎の日本酒を紹介するシステムを作成したことで、長崎県の日本酒に興味を持ってもらうことができたといえる。

10. 改善方法

自由回答より「1つの日本酒に対して出てくる料理の数が多い」という意見もあげられた。このことは日本酒を日本酒度と酸度によって分類することで細分化することができると考えられる。しかしながら、料理も同じように数値を用いて細分化しなければならない。その数値を発見することが今後の課題といえる。

11. あとがき

本研究では、食卓を彩るための日本酒を紹介する長崎県の地酒紹介システムを考案した。評価は吉田屋の 4 代目杜氏吉田嘉明氏と一般人の男女 11 名に協力していただき、料理と日本酒が正しく対応しているかということと、システムの使いやすさを検証した。その結果日本酒の分類において官能指標を用いることは有効であるということがわかった。

参考文献

[1] 日本酒造組合中央会, 日本酒「料理との相性例」
<http://www.japansake.or.jp/sake/know/choice/01.html#03>, 2018 年 1 月 9 日アクセス。